

# Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2019



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)

Millésime: 2019

Appellation: Corbières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: macabeu

**Description brève du produit :**

C'est ce Corbières blanc sec qui nous fait découvrir le domaine et surtout le talent et la technicité des jeunes vignerons qui le tiennent. Elaboré comme un grand cru, dans les règles de l'art, élevé en fûts mais pas trop... Tout simplement superbe, et à moins de 20 € !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2019**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Dans les Corbières, les vins blancs se font rares, pourtant notre terroir possède un grand potentiel pour de belles expressions. Nous sommes donc heureux de proposer cette cuvée, assemblage de cépages locaux. Alliant des arômes subtils d'élevage en bois et sur lies à une

---

minéralité naturelle, l'équilibre de ce vin est plaisant, ample sans perdre sa tension.

**Géologie:** Sols du Trias, argilo-calcaire d'une grande diversité minéralogique Quartz bipyramidés, dolomites, travertins, spilites, etc

**Parcellaire :** Deux îlots dans une même vallée Un îlot de jeunes vignes en haut de terrasse exposé Nord-Est, Un îlot de vieilles vignes en semi-coteau exposé Sud-Est

**Cépages :** 80% Macabeu, 15% Grenache Blanc et 5% Vermentino

**Vinification:**

Pressurage séquentiel en grappes entières

20% fermenté sur bourbes totales

80% débourbé puis stabulé à froid 3 à 5 jours

Entonnage sur bourbes fines : d'une part l'assemblage de jeunes vignes, d'autre part les veilles vignes de Macabeu

Fermentation en levures indigènes à 20°C en moyenne

Bâtonnage en fin de fermentation pour finir les sucres

Fermentation malolactique complète.

**Elevage:**

9 barriques de 228L Damy Allier, chauffe légère, d'un vin .

4,5 hL en cuve chapeau flottant Inox

soit un peu plus de 3.000 bouteilles produites seulement.